

# Dutch Oven Gulasch

## Ofengulasch nach niederländischer Art

Die Zutaten klein schneiden. Fleisch und Speck im Dutch Oven auf der Herdplatte auf höchster Stufe anbraten, raus nehmen und samt Saft beiseite stellen.

Die Zwiebeln im Dutch Oven anbraten. Knoblauch, Paprikapulver, Gulaschcreme, Paprikacreme und Tomatenmark ca. 3 Minuten mitrösten. Das Fleisch hinzufügen, mit Wein aufgießen und die angebrannten Röststoffe mit dem Kochlöffel abkratzen. Die Brühe bis ca. 3 cm unter dem Kesselrand aufgießen und die Lorbeerblätter hinzufügen. Die halbierten Tomaten dazugeben. Den Deckel auflegen und 1 Stunde bei 200 Grad in den Backofen bei Ober- und Unterhitze geben.

Paprika- und Kartoffelwürfel hinzufügen und 1 Stunde mit geschlossenem Deckel im Backofen bei 200 Grad garen. Den Schmand unterheben und 15 Minuten ruhen lassen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 2 Stunden 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 3 Stunden
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 5 Portionen:

<b>1 kg</b>	Gulaschfleisch, gemischtes
<b>125 g</b>	Speckwürfel
<b>500 g</b>	Zwiebel(n)
<b>3 Zehe/n</b>	Knoblauch
<b>3 m.-große</b>	Kartoffel(n)
<b>125 g</b>	Cocktailtomaten
<b>1 m.-große</b>	Paprikaschote(n)
<b>1 Liter</b>	Brühe
<b>1 Becher</b>	Schmand
<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>20 g</b>	Paprikapulver
<b>½ Pck.</b>	Paprikacreme, 160 g
<b>½ Pck.</b>	Creme (Gulaschcreme), 160 g
<b>½ Pck.</b>	Tomatenmark, 200 g
<b>2</b>	Lorbeerblätter

Rezept von: spootmoat